Gebruiksaanwijzing en kooktips

# TURBO-COMBI-OVEN





## FQ315T003

Gebruikershandleiding

# Inhoud

# Deze handleiding gebruiken

NL

***Hartelijk dank voor de aanschaf van een turbo-combi-oven van SAMSUNG.***

***Uw gebruikershandleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies en essentiële informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe turbo-combi-oven.***

***Lees alle informatie in deze handleiding voordat u de oven gebruikt en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.***

***Op de binnenkant van de omslag vindt u handige beknopte aanwijzingen waarin voor uw gemak de basisbewerkingen voor bereidingen worden uitgelegd.***

# Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

### MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MAGNETRONSTRALING

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronstraling.

**(a)** Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

**(b)** Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich verzamelen op de afsluitstrippen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige en daarna met een droge doek.

**(c)** Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:

**(1)** deur, afsluitstrippen en afsluitende oppervlakken,

**(2)** deurscharnieren (gebroken of los), of

**(3)** voedingskabel.

**(d)** De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

# *Belangrijke veiligheidsaanwijzingen (vervolg)*

***Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.***

***Controleer voordat u gerechten of vloeistoffen in de oven gaat bereiden of de volgende voorzorgsmaatregelen zijn genomen.***

1. **NOOIT** metalen kookmaterialen gebruiken wanneer u de magnetronfunctie gebruikt:
   - Metalen schaaltjes.
   - Serviesgoed met gouden of zilveren sierrand.
   - Vleespennen, vorken, enzovoort.

   **Reden** Er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.

2. **NOOIT** de volgende artikelen opwarmen:
   - Luchtdichte of vacuum afgesloten flessen, potten, verpakkingen. (bijvoorbeeld potjes babyvoeding)
   - Luchtdichte voedingsmiddelen. (bijvoorbeeld eieren, ongepelde noten, tomaten)

   **Reden** Door de toegenomen druk kunnen deze exploderen.

   **Tip** verwijder het deksel, maak gaten in het omhulsel, enzovoort.

3. **NOOIT** de magnetronfunctie gebruiken wanneer de oven leeg is.

   **Reden** De ovenwand kan worden beschadigd.

   **Tip** Laat altijd een glas water in de oven staan. Het water absorbeert de microgolven als u de oven per ongeluk aan zet terwijl deze leeg is.

4. **NOOIT** de ventilatieopeningen aan de achterzijde bedekken met textiel of papier.

   **Reden** Het textiel of papier kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten.

5. **ALTIJD** ovenwanten gebruiken om een schotel uit de oven te halen.

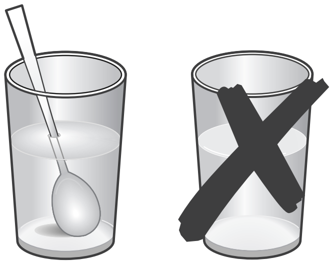
   **Reden** Sommige schotels absorberen microgolven en bovendien wordt de warmte altijd via het gerecht aan de schotel doorgegeven. De schotel is daarom altijd heet.

6. **NOOIT** de verwarmingselementen of de binnenwand van de oven aanraken.

   **Reden** Ook na afloop van de bereiding kunnen de wanden zo heet zijn dat u brandwonden kunt oplopen, zelfs al lijkt dat misschien niet zo. Blijft uit de buurt van hete onderdelen. Laat geen ontvlambare materialen in aanraking komen met het binnenste van de oven. Laat de oven eerst afkoelen.

7. Verminder de kans op brand in de ovenruimte door de volgende aanwijzingen op te volgen:
   - Geen brandbare materialen bewaren in de oven.
   - Het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken verwijderen.
   - De magnetron niet gebruiken voor het drogen van kranten.
   - Bij rookvorming de ovendeur dicht laten en de oven uitschakelen en loskoppelen van het lichtnet.

**8.** Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.
- ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
- Roer zonodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen.



- Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren.
- Bij brandwonden de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen:
  - * Houd het verbrande lichaamsdeel ten minste 10 minuten ondergedompeld in koud water.
  - * Dek de wond af met schoon, droog verband.
  - * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
- **NOOIT** een kom of schaal tot de rand vullen. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.
- **ALTIJD** de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u deze aan de baby geeft.
- **NOOIT** een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.
- Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.

**9.** Zorg ervoor dat de voedingskabel niet wordt beschadigd.
- Dompel de voedingskabel en stekker niet onder in water en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.
- Gebruik de oven niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.

**10.** Ga tijdens het openen van de ovendeur op een armlengte afstand van de oven staan.

**Reden** De hete lucht en stoom die vrijkomen kunnen brandwonden veroorzaken.

**11.** Houd de binnenkant van de oven schoon.
- Reinig de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

**Reden** Voedselresten en vetspatten die zich aan de ovenwanden hechten, kunnen de keramische laag beschadigen en de effectiviteit van de oven verminderen.

**12.** Tijdens de werking van de oven kunt u een “klikkend” geluid waarnemen, met name tijdens het ontdooien.

**Reden** Dit geluid wordt veroorzaakt door het schakelen van het elektrisch vermogen. Dit is normaal.

**13.** Als de magnetronstand wordt ingeschakeld terwijl er niets in de oven staat, wordt de stroomtoevoer om veiligheidsredenen automatisch afgesloten. Nadat u de oven 30 minuten hebt laten rusten, kunt u deze weer normaal gebruiken.

- Maakt u zich geen zorgen als de oven aan lijkt te blijven nadat de bereiding is voltooid.

**Reden** Dit product is zo ontworpen dat de koelventilator 5 minuten blijft werken nadat de bereiding klaar is om de interne elektronische onderdelen af te koelen. Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

### *BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN*

Kijk bij het gebruik van wegwerpverpakkingen van plastic, papier of andere brandbare materialen tijdens het verwarmen van het voedsel zo nu en dan even in de oven.

### *BELANGRIJK*

Laat **NOOIT** jonge kinderen of zwakke personen de magnetronoven bedienen of met de magnetronoven spelen. Laat kinderen ook nooit zonder toezicht achter in de buurt van de magnetronoven wanneer deze in gebruik is. Nooit voorwerpen die kinderen aantrekken boven de oven bewaren of verbergen.

### *WAARSCHUWING*

Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

### *WAARSCHUWING*

Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

### *WAARSCHUWING*

Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

### *WAARSCHUWING*

Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.

### *WAARSCHUWING*

Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

### *WAARSCHUWING*

Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

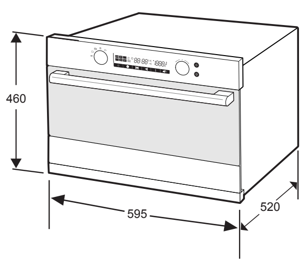
**Recycle of verwijder het verpakkingsmateriaal van dit product op een milieuvriendelijke manier.**

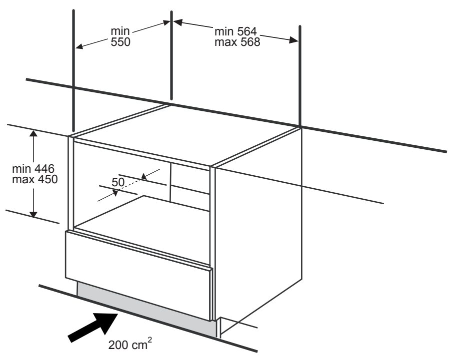
**Neem contact op met uw lokale instanties met betrekking tot de milieuvriendelijke verwijdering van dit product.**

# Installatie en aansluiting

NL

- Dit apparaat is NIET bedoeld voor gebruik in een commerciële omgeving.
- Dit apparaat moet minstens 85 cm boven het vloerniveau worden geplaatst.
- Houd rekening met de installatierichtlijnen en onthoud dat dit apparaat alleen door een bevoegde technicus mag worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen op een correct geïnstalleerde, geaarde wandcontactdoos worden aangesloten. De beveiliging van de zekering moet een vermogen van 16 amp hebben (mini-stroomonderbrekers van het type L of B).
- Als een nieuwe wandcontactdoos nodig is, moet u de installatie en de kabelaansluiting overlaten aan een bevoegde elektricien. Als de stekker na de installatie niet meer bereikbaar is, moet een poolontkoppelingsapparaat op de plaats van de installatie aanwezig zijn met een contactopening van ten minste 3 mm.
- U mag geen adapters, meervoudige stekkerdozen en verlengkabels gebruiken. Overbelasting kan brand veroorzaken.
- **Aansluiten**
  Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, lichten alle segmenten gedurende een seconde op.
  Na 3 seconden begint 12:00 te knipperen op het display. Hiermee wordt aangegeven dat u de klok moet instellen. Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.



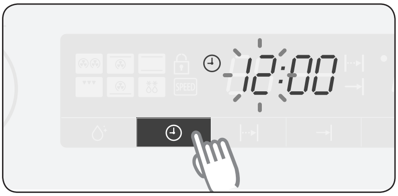



# De klok instellen

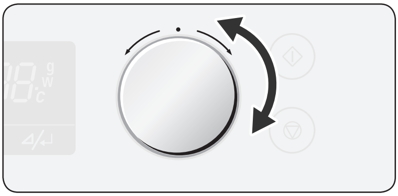


***Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, licht het DISPLAY op. Na drie seconden verschijnt het kloksymbool en begint "12:00" te knipperen op het DISPLAY.***

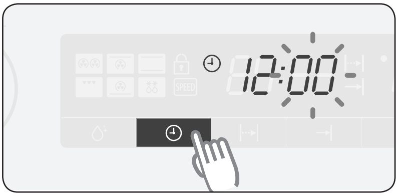
***De klok instellen***



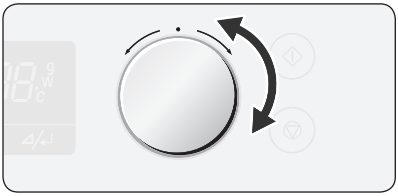

**1** Druk op de toets **KLOK** . De "12" begint te knipperen.



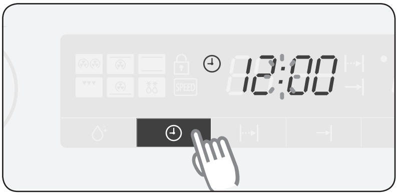
**2** Draai aan de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om het uur in te stellen.




**3** Druk opnieuw op de toets **KLOK** . De "00" begint te knipperen.

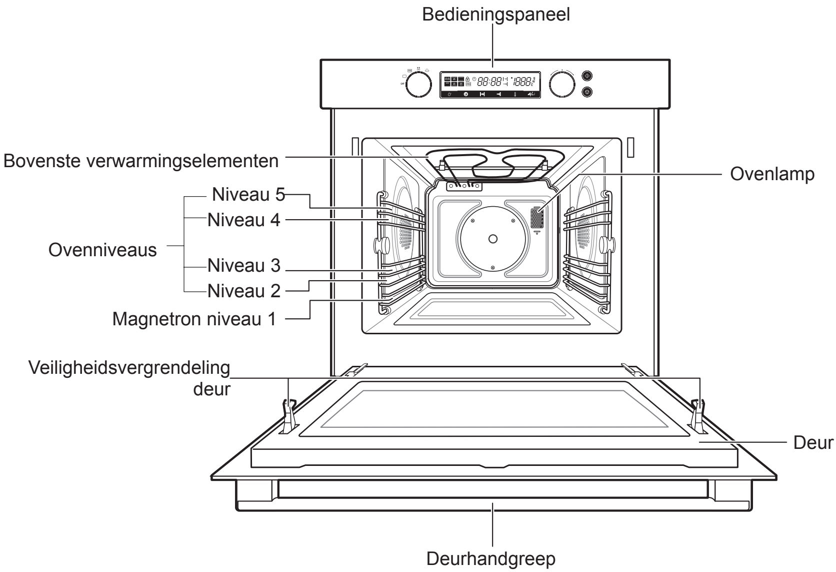


**4** Draai aan de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om de minuten in te stellen.




**5** Druk opnieuw op de toets **KLOK**. De klok stelt zichzelf in binnen 5 seconden.

NL



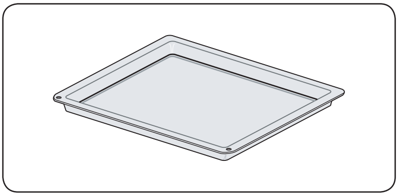

**Opmerking**

- De niveaus voor de bakplaten zijn van onder naar boven genummerd.
- De niveaus 4 en 5 worden vooral gebruikt voor de grillfunctie.
- Het magnetronniveau wordt doorgaans gebruikt voor de magnetronfunctie.
- Lees de kooktips die u in deze handleiding terugvindt om het geschikte niveau van de bakplaat voor uw gerechten te bepalen.

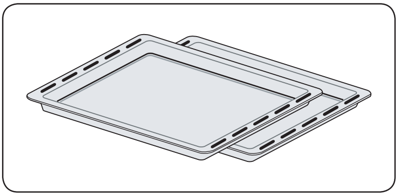
# Accessoires

## *De volgende accessoires worden bij uw magnetronoven geleverd:*

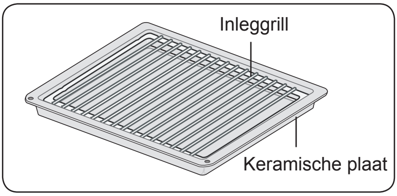




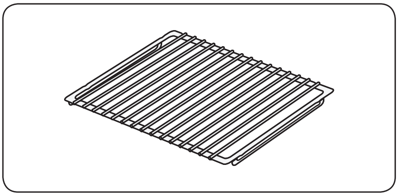
**1** Keramische plaat
(nuttig voor magnetronstand)



**2** Twee bakplaten
(NIET gebruiken voor de magnetronstand.)



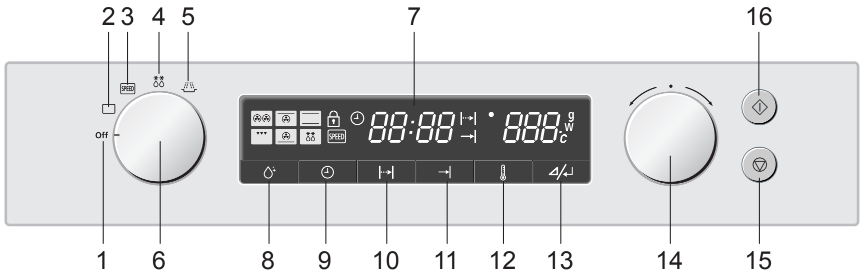

**3** Inleggrill voor keramische plaat
(nuttig voor Snelmenu- en grillstand)



**4** Ovenrooster
(NIET gebruiken voor de magnetronstand.)

**Opmerking**

Lees de kooktips die u in deze handleiding terugvindt om het geschikte accessoire voor uw gerechten te bepalen.




1. UIT
2. OVENSTAND
3. SNELMENUSTAND
4. STAND SNEL-ONTDOOIEN
5. MAGNETRONSTAND
6. KEUZESCHAKELAAR
7. DISPLAY
8. STOOMREINIGING
9. KLOK
10. BEREIDINGSTIJD
11. EINDTIJD
12. TEMPERATUUR
13. VERMOGENSNIVEAU/ENTER
14. MULTIFUNCTIESCHAKELAAR
15. STOPPEN / ANNULEREN
16. STARTEN

**Drukschakelaars gebruiken**

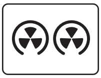
**Opmerking**

De **KEUZESCHAKELAAR** (6) en de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** (14) zijn drukschakelaars. Druk op de knop en draai deze naar de gewenste instelling.

# Verwarmingstypen

***Hieronder vindt u een overzicht van de verschillende verwarmingsstanden en instellingen die op uw oven beschikbaar zijn. Gebruik de kooktips op de hierna volgende pagina's om de geschikte stand en instelling voor al uw recepten te bepalen.***

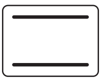
## *OVENSTAND*



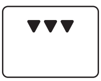
**Instelling dubbele hete lucht**
Het voedsel wordt verwarmd door warme lucht van de linker- en rechterkant van de oven. Deze instelling biedt gelijkmatige verwarming en is ideaal geschikt om te bakken.



**Instelling hete lucht + bovenverwarming**
Door de combinatie van hete lucht en het bovenverwarmingselement is dit de ideale instelling voor een knapperig en bruin korstje. Vooral aanbevolen voor vleesgerechten.



**Instelling conventionele warmte**
De warmte wordt geleverd door de bovenste en onderste verwarmingselementen. Deze instelling is geschikt voor het bakken en roosteren.



**Grillinstelling**
Het voedsel wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement.



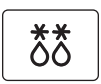
**Instelling hete lucht + onderverwarming**
Door de combinatie van hete lucht en het onderverwarmingselement krijgt het voedsel een knapperig en bruin korstje.

## *SNELMENUSTAND*




Kies een van de twaalf voorgeprogrammeerde snelmenu-instellingen om op een gerieflijke manier uw favoriete gerechten te koken, te roosteren of te bakken. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer het programma en het gewicht om de bereiding te starten.

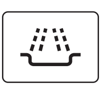
## *STAND SNEL-ONTDOOIEN*



Kies een van de vijf voorgeprogrammeerde instellingen voor het snel ontdooien.

De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer het programma en het gewicht om het ontdooien te starten.

## *MAGNETRONSTAND*

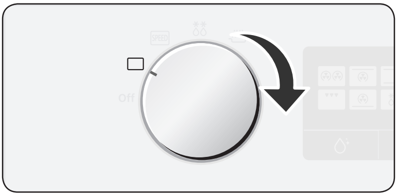


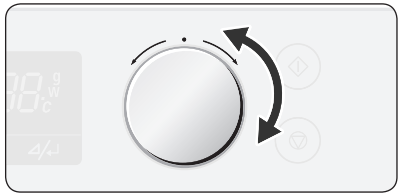
Voor het bereiden en ontdooien van voedingsmiddelen worden microgolven gebruikt. Hiermee kunt u snel en efficiënt eten bereiden zonder dat de kleur of de vorm van het voedsel verandert. Het vermogen en de bereidingstijd worden handmatig ingesteld zodat ze aan de verschillende gerechten kunnen worden aangepast.

# De ovenstand gebruiken

***In deze stand zijn vijf instellingen beschikbaar. Raadpleeg de kooktips op pagina's 14 tot 18 om de geschikte instelling te bepalen.***

## *De ovenstand instellen*





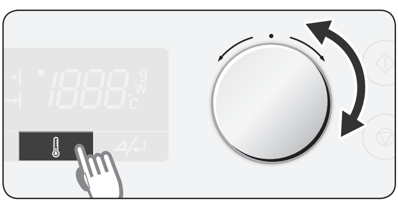
**1** Draai de **KEUZESCHAKELAAR** naar de positie van de ovenstand.

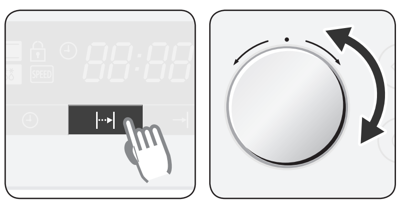
**2** Draai de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** naar de gewenste ovenstand. De ovenstand en de aanbevolen temperatuur worden weergegeven.

| | | |
|---|---|---|
|  | **Dubbele hete lucht** | 180°C |
|  | **Hete lucht + bovenverwarming** | 180°C |
|  | **Conventionele warmte** | 200°C |
|  | **Grill** | 220°C |
|  | **Hete lucht + onderverwarming** | 180°C |

**Opmerking**

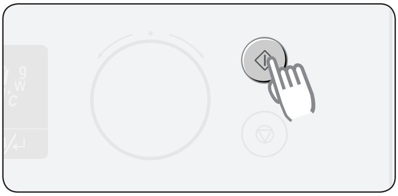
De hete luchtverwarming en de grillverwarming worden voortdurend in- en uitgeschakeld om de temperatuur te regelen.





**3** Om een andere temperatuur te selecteren, drukt u op **TEMPERATUUR** en draait u de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om de gewenste temperatuur in te stellen.

**4** Om de bereidingstijd in te stellen, drukt u op **BEREIDINGSTIJD** en draait u de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



**5.** Druk op de toets **START**.
▶ De **TEMPERATUUR**-indicator op het display licht op. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, begint de indicator te knipperen.

**Opmerking**

1) Tijdens de bereiding kunt u de toetsen **BEREIDINGSTIJD** en **TEMPERATUUR** gebruiken om de instelling te wijzigen.
2) In de ovenstand worden de hete luchtverwarming en de bovenste en onderste verwarmingselementen tijdens het koken in- en uitgeschakeld om de temperatuur te regelen.
3) Tijdens de bereiding kunt u de binnentemperatuur weergeven door de toetsen **TEMPERATUUR** en **VERMOGEN/ ENTER** tegelijk in te drukken.

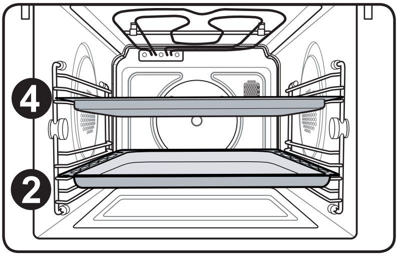
**Belangrijk**

Wanneer u de ovenstand gebruikt, moet u glazen bakvormen gebruiken die geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 250°C.

NL

## *Instelling ( ) dubbele hete lucht*

***Het voedsel wordt verwarmd door de warme lucht van de linker- en rechterkant van de oven. Deze instelling biedt gelijkmatige verwarming en is ideaal geschikt om te bakken.***




Wanneer u op twee bakplaten tegelijk eten bereidt, plaatst u de platen op niveau 2 en niveau 4.

* Zorg ervoor dat de glazen bakvormen geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 250°C.

## *Kooktips*

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken.
Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de dubbele hete luchtverwarming.

| Voedselitem | Plaatniveau | Temperatuur (°C) | Accessoire | Tijd (u) |
|---|---|---|---|---|
| Vierkante vorm hazelno-tentaart | 2 | 160 - 170 | Ovenrooster | 1:00 - 1:10 |
| Ringvormige of bolvormige bakvorm citroentaart | 2 | 150 - 160 | Ovenrooster | 0:50 - 1:00 |
| Biscuitgebak | 3 | 150 - 160 | Ovenrooster | 0:35 - 0:45 |
| Fruitvlaaibodem | 3 | 150 - 170 | Ovenrooster | 0:25 - 0:35 |
| Plat vruchtenkruimelgebak (gistdeeg) | 3 | 150 - 170 | Bakplaat | 0:30 - 0:40 |
| Croissants | 3 | 170 - 180 | Bakplaat | 0:10 - 0:15 |
| Broodjes | 2 | 180 - 190 | Bakplaat | 0:10 - 0:15 |
| Koekjes | 3 / 4 | 160 - 180 | Twee bakplaten | 0:10 - 0:20 |

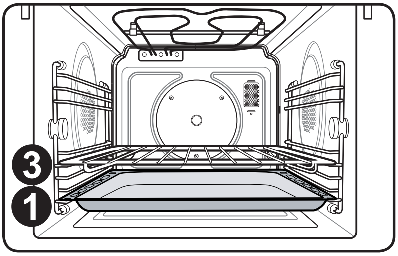
**Opmerking**

Voorverwarming aanbevolen.

# De ovenstand gebruiken (vervolg)

### *Instelling Hete lucht ( ) + bovenverwarming*

***Door de combinatie van hete lucht en het bovenverwarmingselement is dit de ideale instelling voor een knapperig en bruin korstje. Deze instelling is speciaal aanbevolen voor het bereiden van vleesgerechten.***




Wanneer u vlees bereidt, legt u het vlees op de rooster op niveau 3 en plaatst u de bakplaat op niveau 1 om het braadvet op te vangen.

* Zorg ervoor dat de glazen bakvormen geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 250°C.

### *Kooktips*

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het roosteren.

Het voorverwarmen van de oven is aanbevolen wanneer u de stand Hete lucht + bovenverwarming te gebruiken.

Leg het vlees op het ovenrooster, volg het advies van de tabel voor het niveau van de plaat en gebruik een bakplaat als oliepan op niveau 1.

| Voedselitem | Plaatniveau | Temperatuur (°C) | Accessoire | Tijd (u) |
|---|---|---|---|---|
| Geroosterd rundvlees/ 1kg medium | 3 / 1 | 170 - 190 | Ovenrooster / Bakplaat | 1:00 - 1:30 |
| Varkensschouder / rol 1 kg | 3 / 1 | 180 - 200 | Ovenrooster/ Bakplaat | 1:30 - 2:00 |
| Geroosterd lamsvlees / Lamsbout 0.8 kg | 2 / 1 | 190 - 210 | Ovenrooster / Bakplaat | 0:50 - 1:20 |
| Hele kip Kip 1 kg | 3 / 1 | 170 - 190 | Ovenrooster / Bakplaat | 0:50 - 1:10 |
| Hele forellen 2 stuks / 0.5 kg | 4 / 1 | 170 - 180 | Ovenrooster / Bakplaat | 0:30 - 0:40 |
| Eendenborst 0.3 kg | 4 / 1 | 180 - 200 | Ovenrooster / Bakplaat | 0:25 - 0:35 |

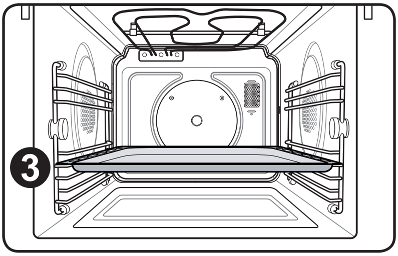
**Opmerking**

Voorverwarming aanbevolen.

NL

## *Instelling ( ) Conventionele warmte*

***De warmte wordt geleverd door de bovenste en onderste verwarmingselementen. Deze instelling is geschikt voor het bakken en roosteren.***



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 3 geplaatst.

* Zorg ervoor dat de glazen bakvormen geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 250°C.

### *Kooktips*

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken. Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de conventionele warmtestand.

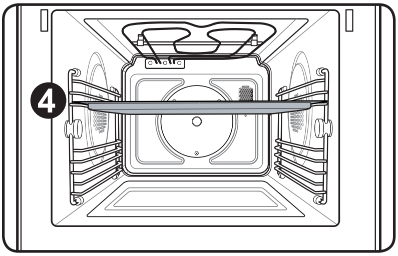
| Voedselitem | Plaatniveau | Temperatuur (°C) | Accessoire | Tijd (u) |
|---|---|---|---|---|
| Lasagne | 3 | 200 - 220 | Ovenrooster | 0:25 - 0:35 |
| Gegratineerde groenten | 3 | 180 - 200 | Ovenrooster | 0:20 - 0:30 |
| Gegratineerde aardappelen | 3 | 180 - 200 | Ovenrooster | 0:25 - 0:35 |
| Ingevroren pizzas-tokbroodjes | 3 | 160 - 180 | Bakplaat | 0:10 - 0:15 |
| Ovenfrites | 3 | 200 - 220 | Bakplaat | 0:15 - 0:20 |
| Marmercake | 3 | 180 - 200 | Ovenrooster | 0:50 - 1:10 |
| Muffins | 3 | 180 - 200 | Ovenrooster | 0:10 - 0:15 |
| Koekjes | 4 | 180 - 200 | Bakplaat | 0:08 - 0:15 |

**Opmerking**

Voorverwarming aanbevolen.

## *Grill (▾▾▾)-instelling*

### *Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen.*




Bij het grillen wordt een keramische plaat met inleggrill gebruikt die op niveau 4 wordt geplaatst.

* Zorg ervoor dat de glazen bakvormen geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 250°C.

### *Kooktips*

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen.
Stel de grilltemperatuur in op 220°C en laat de oven gedurende 3 minuten voorverwarmen.

| Voedselitem | Plaatniveau | Tijd (min) 1ste zijde | Tijd (min) 2de zijde | Accessoire |
|---|---|---|---|---|
| Kebabvleespennen | 4 | 8 - 10 | 6 - 8 | Inleggrill met keramische plaat |
| Varkenslapjes | 4 | 7 - 9 | 5 - 7 | Inleggrill met keramische plaat |
| Worstjes | 4 | 4 - 6 | 3 - 5 | Bakplaat |
| Kipdelen | 4 | 10 - 15 | 8 - 10 | Inleggrill met keramische plaat |
| Zalmmoten | 4 | 8 - 12 | 6 - 10 | Inleggrill met keramische plaat |
| Schijfjes groenten | 5 | 5 - 7 | 3 - 5 | Bakplaat |
| Geroosterd brood | 5 | 2 - 3 | 1 - 2 | Ovenrooster |
| Kaastosti | 5 | 4 - 5 | - | Ovenrooster |

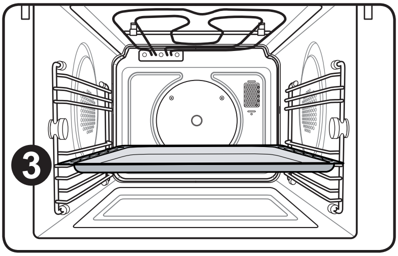
**Opmerking**

De aanbevolen temperatuur voor het grillen is 220 °C.
Voorverwarming gedurende drie minuten aanbevolen.

NL

### *Instelling Hete lucht + onderverwarming ( )*

***Door de combinatie van hete lucht en het onderste verwarmingselement wordt het voedsel verwarmd. Dit is een nuttige instelling om het gerecht knapperig en bruin te maken.***




De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 3 gebruikt.

* Zorg ervoor dat de glazen bakvormen geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 250°C.

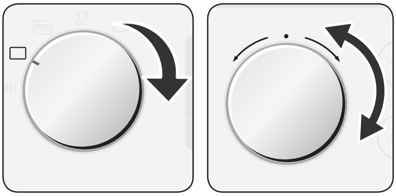
### *Kooktips*

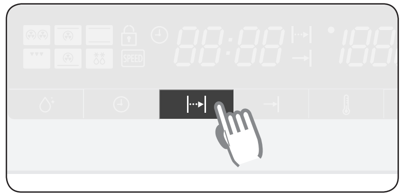
Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken.
Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Hete lucht + onderverwarming.

| Voedselitem | Plaatniveau | Temperatuur (°C) | Accessoire | Tijd (min) |
|---|---|---|---|---|
| Verse pizza | 3 | 180 - 200 | Bakplaat | 15-25 |
| Gekoelde en voorgebakken quiche/taart | 2 | 180 - 200 | Ovenrooster | 10-15 |
| Zelfrijzende pizza (diepvries) | 2 | 180 - 200 | Bakplaat | 15-20 |
| Ingevroren pizza | 3 | 200 - 220 | Ovenrooster | 10-15 |
| Gekoelde pizza | 3 | 180 - 220 | Bakplaat | 08-15 |
| Diepgevroren met vruchten gevuld bladerdeeg | 2 | 180 - 200 | Bakplaat | 10-15 |

**Opmerking**
Voorverwarming aanbevolen.

# De bereidingstijd instellen

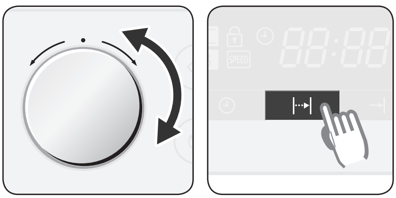


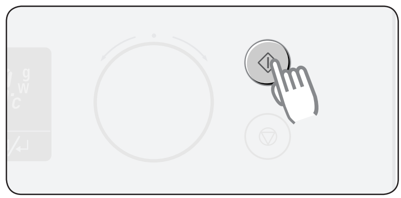


**1** Selecteer de gewenste ovenfunctie en temperatuur. (Zie ook hoofdstuk “De ovenfunctie en temperatuur wijzigen”)

**Opmerking:** Als het bedieningspaneel gedurende 5 seconden niet wordt bediend, begint de starttoets te knipperen.

**2** Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD**.





**3** Draai aan de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

**1)** Na 5 seconden wordt de instelling voor de bereidingstijd automatisch beëindigd en begint de toets **START** te knipperen.

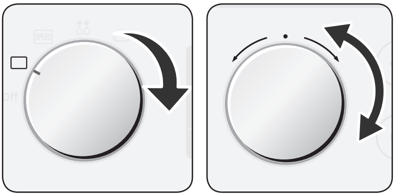
**2)** Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD** om de instelling voor de bereidingstijd te beëindigen.

**4** Wanneer u op de toets **START** drukt, wordt de oven onmiddellijk ingeschakeld.

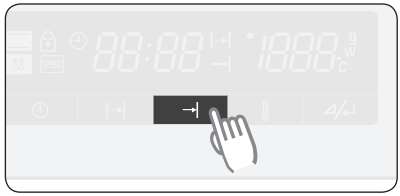
**5** Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een hoorbaar signaal en schakelt de oven zichzelf uit.

**Opmerking:** Functie Meer / minder. Tijdens de bereiding kunt u de **MULTIFUNCTIES-CHAKELAAR** gebruiken om de vooraf ingestelde bereidingstijd aan te passen en betere resultaten te bekomen.

# De eindtijd instellen

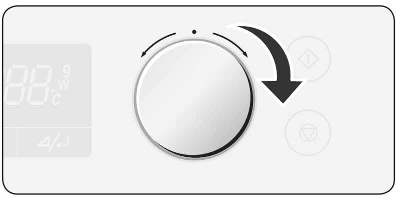


**1** Selecteer de gewenste ovenfunctie en temperatuur.



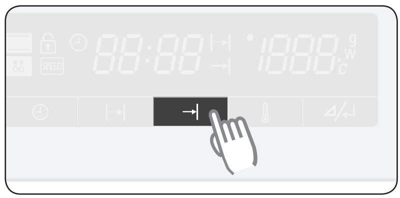
**2** Druk op de toets **EINDTIJD**.
De huidige tijd wordt knipperend weergegeven op het DISPLAY.

**Voorbeeld:** De huidige tijd is 13:00.
De notatie “13:00” van de huidige tijd zal knipperen.



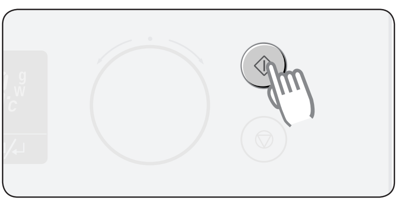
**3** Draai aan de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om de gewenste uren en minuten in te stellen. (14:00).

**Voorbeeld:** De gewenste tijd is 14:00.



**4** Druk opnieuw op de toets **EINDTIJD**.

**Voorbeeld:** De huidige tijd is 13:00.
De gewenste eindtijd is 14:00.
De bereidingstijd van “1:00” wordt weergegeven.



**5** Druk op de toets **START** om de oven te starten.
De oven wordt onmiddellijk gestart.

**Opmerking:**

**1)** De bereidingstijd wordt afgeteld op het tijddisplay. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een hoorbaar signaal en schakelt de oven zichzelf uit.

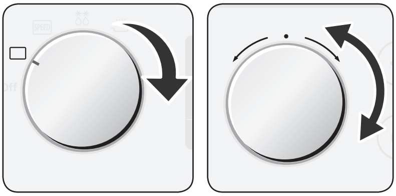
**2)** Tijdens de bereiding kunt u de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** gebruiken om de vooraf ingestelde bereidingstijd aan te passen en betere resultaten te bekomen.

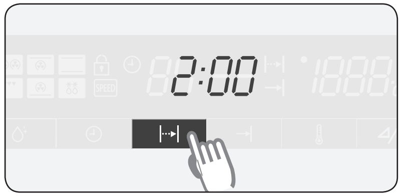
**3)** Tijdens de bereiding kunt u de binnentemperatuur weergeven door de toetsen **TEMPERATUUR** en **VERMOGEN/ ENTER** tegelijk in te drukken.

# Functie Reservering bereidingstijd

NL

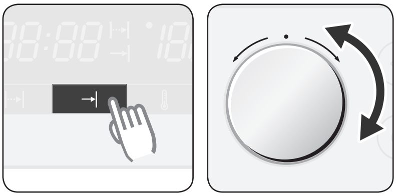
**Voorbeeld:** Huidige tijd: 12:00
Bereidingstijd :2:00 als u de bereiding wilt eindigen om 18:00

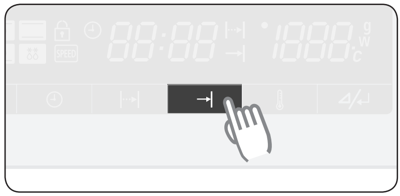





**1** Selecteer de ovenstand en de gewenste functie.

**2** Selecteer de bereidingstijd en geef de gewenste bereidingstijd op. (2:00)





**3** Druk op de toets **EINDTIJD**.
- ► “14:00”, de bereidingstijd die wordt toegevoegd aan de huidige tijd, wordt weergegeven.
- ► Voer de gewenste eindtijd in. (18:00)

**4** Druk op de toets **EINDTIJD**.
- ► De oven start automatisch op het geprogrammeerde tijdstip 16:00.
- ► De bereidingstijd wordt weergegeven bij het begin van de bereiding.

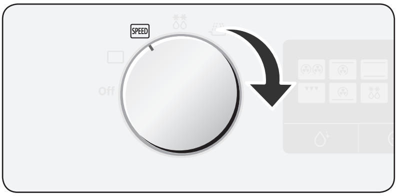
**Opmerking:**

- De eindtijd wordt weergegeven wanneer de programmering is voltooid.
- De bereidingstijd en de eindtijd kunnen worden gewijzigd vóór de geprogrammeerde tijd.

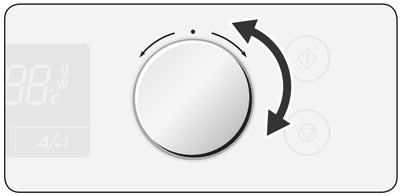
# *De snelmenustand gebruiken*

***Met de Snelmenustand kunt u kiezen uit twaalf voorgeprogrammeerde instellingen om op een gerieflijke manier uw favoriete gerechten te koken, te roosteren of te bakken. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de twaalf instellingen en stel het gewicht in om de bereiding te starten.***

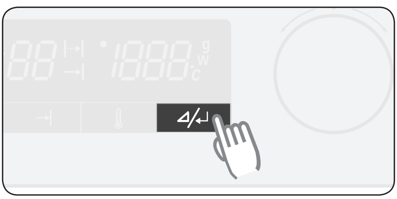
## *De snelmenustand instellen*



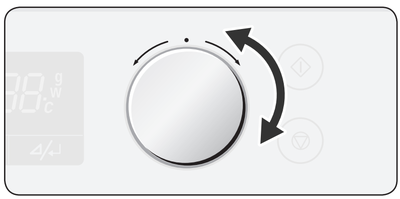
**1** Draai de **KEUZESCHAKELAAR** naar de Snelmenupositie.



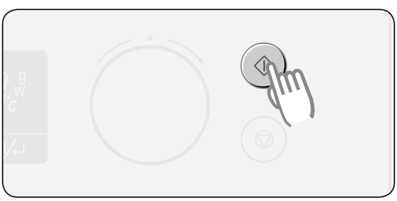
**2** Draai de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** naar de gewenste instelling voor het Snelmenu.
Raadpleeg de tabel op pagina’s 23 en 24 voor een beschrijving van de 12 Snelmenu-instellingen.



**3** Druk op de toets **VERMOGEN / ENTER** om het gewicht te wijzigen.



**4** Draai aan de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om het gewenste gewicht te selecteren.



**5** Druk op de toets **START**.

**Opmerking**

- Sommige snelmenu’s werken doorlopend. Andere menu’s zullen vereisen dat het voedsel wordt omgedraaid. Op dat ogenblik piept de oven om u hieraan te herinneren.
- De oventemperatuur die tijdens het gebruik van het snelmenu is ingesteld, wordt weergegeven.
- Temperaturen en tijden kunnen niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

NL

## Gids voor automatische Snelmenu-instellingen

In de volgende tabel vindt u 12 automatische programma's voor snelkoken, roosteren en bakken.

De tabel bevat hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Deze automatische programma's bevatten speciale bereidingsstanden die werden ontwikkeld voor uw gemak.

| Nr | Voedselitem | Gewicht (kg) | Accessoire | Plaat-niveau | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Ingevroren pizza | 0.1 - 0.2<br>0.2 - 0.3<br>0.3 - 0.4<br>0.4 - 0.5 | Inleggrill met keramische plaat | 4 | Leg de diepvriespizza in het midden van de inleggrill in de keramische plaat. |
| 2 | Diepvries ovenfrites | 0.2 - 0.4<br>0.4 - 0.6<br>0.6 - 0.8 | Bakplaat | 3 | Verdeel de diepgevroren ovenfrites over de metalen bakplaat. |
| 3 | Diepvries aardappelkroketten | 0.4 - 0.5<br>0.5 - 0.6<br>0.6 - 0.7<br>0.7 - 0.8 | Inleggrill met keramische plaat | 4 | Verdeel de diepgevroren aardappelkroketten gelijkmatig over de inleggrill op de keramische plaat. |
| 4 | Diepgevroren lasagne | 0.3 - 0.4<br>0.5 - 0.6<br>0.7 - 0.8<br>0.9 - 1.0 | Keramische plaat | 3 | Leg de diepgevroren lasagne in een geschikte vuurvaste glazen of keramische schaal. Laat het gerecht na het verwarmen gedurende 3-4 minuten nagaren. |
| 5 | Diepgevroren gegratineerde vis | 0.3 - 0.4<br>0.5 - 0.6<br>0.7 - 0.8 | Keramische plaat | 3 | Leg de diepgevroren gegratineerde vis in een geschikte vuurvaste glazen of keramische schaal. Na de bereiding 3-4 minuten laten staan. |
| 6 | Kipdelen | 0.2 - 0.4<br>0.4 - 0.6<br>0.6 - 0.8<br>0.8 - 1.0 | Inleggrill met keramische plaat | 4 | Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze op een inleggrill op een keramische plaat met het vel naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 2 minuten nagaren. |
| 7 | Hele kip | 0.8 - 0.9<br>1.0 - 1.1<br>1.2 - 1.3<br>1.4 - 1.5 | Inleggrill met keramische plaat | 3 | Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en kruiden en leg ze met de borst naar beneden op de inleggrill op de keramische plaat. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 5 minuten nagaren. |
| 8 | Biefstuk | 0.3 - 0.6<br>0.6 - 0.8 | Inleggrill met keramische plaat | 4 | Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van de inleggrill op de keramische plaat. |

# De snelmenustand gebruiken (vervolg)

| Nr | Voedselitem | Gewicht (kg) | Accessoire | Plaat-niveau | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|---|
| 9 | Geroosterd rundvlees | 0.7 - 0.8<br>0.9 - 1.0<br>1.1 - 1.2<br>1.3 -1.5 | Inleggrill met keramische plaat | 3 | Marineer het geroosterde rundvlees en leg het met de zijde met het vet naar beneden op de inleggrill op de keramische plaat. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten staan. |
| 10 | Aardappelen in de schil | 0.2 - 0.4<br>0.4 - 0.6<br>0.6 - 0.8<br>0.8 - 1.0 | Inleggrill met keramische plaat | 4 | De aardappelen wassen en schoonmaken en met een vork gaatjes in de schil maken. Leg de aardappelen (elk 200 - 250 g) naast elkaar op de inleggrill op de keramische plaat. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 3 tot 5 minuten nagaren. |
| 11 | Cake | 0.5 - 0.6<br>0.7 - 0.8<br>0.9 - 1.0 | Keramische plaat | 3 | Leg het deeg in een ronde vuurvaste glazen bakschotel met een geschikte grootte. Dit programma is geschikt voor beslag zoals marmercake, citroencake en hazelnotentaart. |
| 12 | Muffins | 0.5 - 0.6<br>0.7 - 0.8 | Ovenrooster | 3 | Leg het deeg van de muffin in een metalen muffinschotel die geschikt is voor 12 muffins. Zet de vorm op het ovenrooster. Een gewicht van 0.5 tot 0.6 kg is aanbevolen voor muffins van elk 45 g. Voor muffins van een gemiddelde grootte van elk 65 g, is een gewicht van 0.7 tot 0.8 kg aanbevolen. |

**Belangrijk**

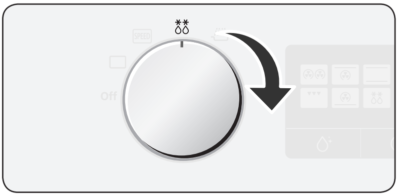
De meeste instellingen van de Snelmenustand maken gebruik van microgolven om voedsel te verwarmen. U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt naleven wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

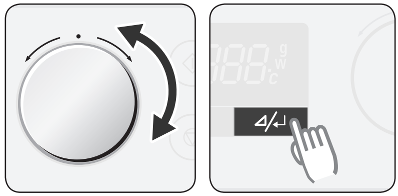
# De stand Snel-ontdooien gebruiken

## De stand Snel-ontdooien instellen

Kies een van de vijf voorgeprogrammeerde magnetroninstellingen voor het snel ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer gewoon de instelling en het gewicht om het ontdooien te starten.

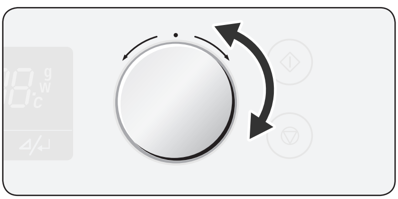
***Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht in het midden van de keramische plaat. De plaat is op niveau 1 geplaatst. Sluit de deur.***

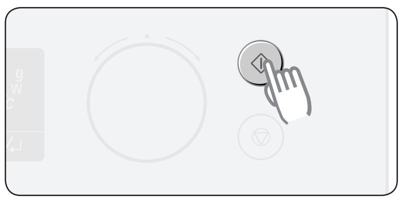




**1** Draai de **KEUZESCHAKELAAR** naar het symbool voor **Snel ontdooien** ( ** ).

**2** Draai de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** naar het gewenste item voor het ontdooien. Druk op de toets **VERMOGEN / ENTER** om het gewenste item voor het ontdooien in te stellen. (Raadpleeg de tabel op pagina 26 voor een beschrijving van de 5 instellingen voor Snel-ontdooien)





**3** Draai de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om het gewicht van het voedsel te selecteren.

**4** Druk op de toets **START** om de bereiding te starten.

Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven vier maal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” op het display. Daarna geeft de oven een keer per 3 minuten een geluidssignaal.

**Resultaat**

- ◆ Het ontdooien begint.
- ◆ De oven laat halverwege het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het voedsel om te keren.

**Belangrijk**

- Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.
- U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiertoe selecteert u de magnetronfunctie Bereiden / Opwarmen met een vermogen van 180W. Raadpleeg het gedeelte “Bereiden / Opwarmen” op pagina 35 voor meer informatie.

# De stand Snel-ontdooien gebruiken (vervolg)

## Gids voor instellingen voor automatisch snel-ontdooien

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Deze programma's maken uitsluitend gebruik van microgolven. Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte en vis op een keramische plaat.

| Nr | Voedselitem | Gewicht (kg) | Accessoire | Plaatniveau | Nagaartijd (min) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Vlees | 0.2 - 2.0 | Keramische plaat | 1 | 20 – 90 | De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. |
| 2 | Gevogelte | 0.2 - 2.0 | Keramische plaat | 1 | 20 – 90 | Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip alsvoor kipdelen. |
| 3 | Vis | 0.2 -.2.0 | Keramische plaat | 1 | 20 – 60 | Scherm de staart van de vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. |
| 4 | Brood / gebak | 0.1 - 1.0 | Keramische plaat | 1 | 10 – 30 | Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramische plaat leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (de oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent). Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. |
| 5 | Fruit | 0.1 - 1.0 | Keramische plaat | 1 | 5 – 15 | Verdeel het diepgevroren fruit gelijkmatig over de keramische plaat. Dit programma is geschikt voor vruchten zoals frambozen, gemengde bessen en tropische vruchten. |

**Belangrijk**

De stand Snel-ontdooien gebruikt microgolven om voedsel te verwarmen.
U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt naleven wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

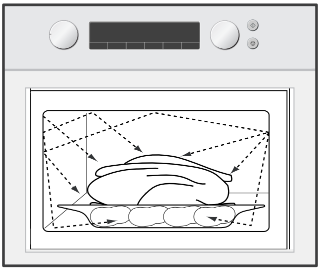
# De werking van een magnetronoven

***Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.***

***U kunt een magnetron gebruiken voor:***

- ***Ontdooien***
- ***Bereiden***

## *Bereidingsprincipe*



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het roerdistributiesysteem.
   Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2.5 cm. Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

**Belangrijk**

Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs nog door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald.

Om deze reden moet u de gaartijden die in recepten en in deze handleiding worden vermeld aanhouden. Dit is om ervoor te zorgen dat:

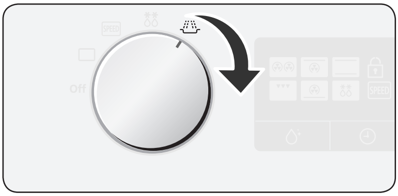
- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt

# De magnetronstand gebruiken

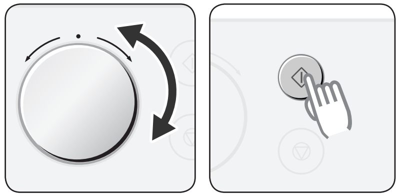
***Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. Bij het bereiden met magnetrons, dringen microgolven door in het gerecht en worden ze aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers. De micro-golven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht zich snel gaan bewegen.***

***De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.***

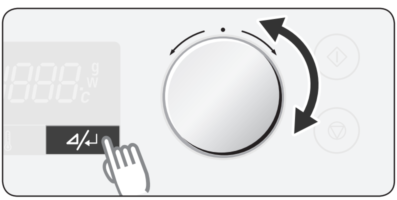
## *De magnetronstand instellen*



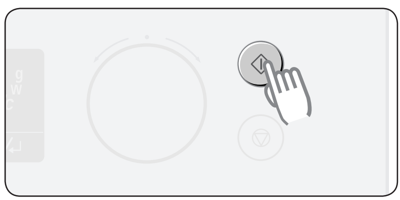
**1** Draai de **KEUZESCHAKELAAR** naar de magnetronpositie. De tijd en het vermogen verschijnen op het DISPLAY.



**2** Draai aan de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Wanneer de bereidingstijd is ingesteld, knippert de toets **START**.
Als u het vermogen niet wilt wijzigen, drukt u op de toets **START** om de bereiding te starten.



**3** Om het vermogen te wijzigen, drukt u op de toets **VERMOGEN / ENTER** en draait u de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** naar het gewenste niveau. Raadpleeg de kooktips (pagina's 32 tot 37) voor richtlijnen over de geschikte bereidingstijden en vermogensniveaus.



**4** Druk op de toets **START** om de bereiding te starten.

## Gids voor het magnetronvermogen

| VERMOGEN | PERCENTAGE (%) | GELEVERD VERMOGEN (W) | OPMERKING |
|---|---|---|---|
| HOOG | 100 | 900 | Voor het verwarmen van vloeistoffen. |
| HOOG / LAAG | 83 | 750 | Voor het opwarmen en bereiden van voedsel. |
| MIDDEL / HOOG | 67 | 600 | Voor het opwarmen en bereiden van voedsel. |
| MIDDEL | 50 | 450 | Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van delicate gerechten. |
| MIDDEL / LAAG | 33 | 300 | |
| ONTDOOIEN | 20 | 180 | Voor het ontdooien en doorlopend bereiden. |
| LAAG | 11 | 100 | Voor het ontdooien van delicate gerechten. |

# De magnetronstand gebruiken (vervolg)

## Gids kookmaterialen magnetron

Kookmaterialen die in de magnetronstand worden gebruikt, moeten microgolven kunnen doorlaten zodat ze in het voedsel kunnen dringen. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen kookmaterialen die uit metaal zijn vervaardigd. Kookmateriaal dat als magnetronbestendig is gemarkeerd, is altijd veilig voor gebruik. Raadpleeg de volgende gids voor extra informatie over geschikte kookmaterialen. Gebruik altijd een keramische plaat op niveau 1 wanneer u de magnetronstand gebruikt.

| KOOKMATERIALEN | MAGNETRON-BESTENDIG | OPMERKINGEN |
|---|---|---|
| **Aluminiumfolie** | ✓✗ | Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan. |
| **Bruineerbord** | ✓ | Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen. |
| **Porselein en aardewerk** | ✓ | Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht. |
| **Wegwerpborden van polyester en karton** | ✓ | Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen. |
| **Fast-foodverpakkingen** | | |
| • Polystyreen bekers | ✓ | Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting. |
| • Papieren zakken en kranten | ✗ | Kunnen vlam vatten. |
| • Kringlooppapier en metalen garneringen | ✗ | Kunnen vonken veroorzaken. |
| **Glas** | | |
| • Ovenvaste serveerschalen | ✓ | Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand. Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting. |
| • Fijn glaswerk | ✓ | |
| • Glazen potten | ✓ | Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen. |
| **Metaal** | | |
| • Schalen | ✗ | Kunnen vonken veroorzaken. |
| • Binddraadjes voor plastic zakken | ✗ | |

# De magnetronstand gebruiken (vervolg)

| KOOKMATERIALEN | MAGNETRON-BESTENDIG | OPMERKINGEN |
|---|---|---|
| **Papier** | | |
| • Borden, bekers, servetten en keukenrol | ✓ | Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht. |
| • Kringlooppapier | ✗ | Kan vonken veroorzaken. |
| **Plastic** | | |
| • Opbergdozen | ✓ | Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine. |
| • Plasticfolie | ✓ | Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen. |
| • Diepvrieszakken | ✓✗ | Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zonodig met een vork gaatjes aanbrengen. |
| **Was of vetvrij papier** | ✓ | Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen. |

**Opmerking**

Er kunnen vonken ontstaan in de magnetron wanneer metaal wordt gebruikt.

NL

## *Magnetronkooktips*

### *ALGEMENE RICHTLIJNEN*

**Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron**

Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden.

**Afdekken tijdens het verwarmen**

De gerechten moeten worden afgedekt tijdens het opwarmen. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. Het voedsel kan op verschillende manieren worden afgedekt, bijvoorbeeld met een keramische plaat, een plastic deksel of magnetronfolie.

**Nagaartijden**

Na het opwarmen is het belangrijk dat u het gerecht nog even laat staan gedurende de aanbevolen nagaartijd, zodat de temperatuur gelijkmatig in het voedsel kan worden verdeeld.

### *KOOKTIPS VOOR DIEPGEVROREN GROENTEN*

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd (zie tabel).

Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door.

Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

| Gerecht | Portie (g) | Vermogen (W) | Tijd (min) | Nagaartijd (min) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Spinazie | 150 | 600 | 5 - 6 | 2-3 | Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. |
| Broccoli | 300 | 600 | 8 - 9 | 2-3 | Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe. |
| Erwten | 300 | 600 | 7 - 8 | 2-3 | Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe. |
| Sperziebonen | 300 | 600 | 7½ - 8½ | 2-3 | Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe. |
| Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs) | 300 | 600 | 7 - 8 | 2-3 | Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe. |
| Gemengde Chinese groenten | 300 | 600 | 7½ - 8½ | 2-3 | Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe. |

## KOOKTIPS VOOR VERSE GROENTEN

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld (zie tabel). Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd (zie tabel). Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding eenmaal doorroeren.

Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Dek het gerecht af tijdens de 3 minuten nagaartijd.

**Tip :** Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

**Opmerking :** Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900W).

| Gerecht | Portie (g) | Tijd (min) | Nagaartijd (min) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|
| Broccoli | 250<br>500 | 3 - 4<br>6 - 7 | 3 | Verdelen in roosjes van gelijke grootte.<br>Leg ze met de steeltjes naar het midden. |
| Spruitjes | 250 | 5 - 6 | 3 | Voeg 60-75 ml (4-5 eetl.) water toe. |
| Wortelen | 250 | 4 - 5 | 3 | Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte. |
| Bloemkool | 250<br>500 | 4 - 5<br>7 - 8 | 3 | Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden. |
| Courgette | 250 | 3 - 4 | 3 | Snijd de courgettes in plakjes. Voeg 30ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn. |
| Aubergine | 250 | 3 - 4 | 3 | Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over. |
| Prei | 250 | 3 - 4 | 3 | Snijd de prei in dikke plakken. |
| Champignons | 125<br>250 | 1 - 2<br>2 - 3 | 3 | De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout.<br>Voor het serveren laten uitlekken. |
| Uien | 250 | 4 - 5 | 3 | Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe. |
| Paprika | 250 | 4 - 5 | 3 | Snijd de paprika in reepjes. |
| Aardappelen | 250<br>500 | 4 - 5<br>7 - 8 | 3 | Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte. |
| Koolraap | 250 | 5 - 6 | 3 | Snijd de koolraap in kleine blokjes. |

NL

## KOOKTIPS VOOR RIJST EN PASTA

**Rijst** Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. (Houd er rekening mee dat het volume van rijst verdubbelt tijdens het koken.) Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren.
Zout of kruiden en boter toevoegen. De rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

**Pasta** Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren.
Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

| Gerecht | Portie (g) | Vermogen (W) | Tijd (min) | Nagaartijd (min) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Witte rijst (snelkook) | 250<br>375 | 900 | 15 - 16<br>17½ - 18½ | 5 | Voeg 500 ml koud water toe.<br>Voeg 750 ml koud water toe |
| Bruine rijst (snelkook) | 250<br>375 | 900 | 20 - 21<br>22 - 23 | 5 | Voeg 500 ml koud water toe.<br>Voeg 750 ml koud water toe |
| Gemengde rijst (witte/bruine rijst + wilde rijst) | 250 | 900 | 16 - 17 | 5 | Voeg 500 ml koud water toe. |
| Gemengde granen (rijst + graan) | 250 | 900 | 17 - 18 | 5 | Voeg 400 ml koud water toe. |
| Pasta | 250 | 900 | 10 - 11 | 5 | Voeg 1000 ml kokend water toe. |

## OPWARMEN

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven.

**Vermijd grote stukken**

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. U zult meer succes hebben als u kleinere stukken opwarmt. Als u het gerecht afgedekt houdt tijdens het opwarmen, helpt u te voorkomen dat het uitdroogt.

**Vermogensniveaus**

Er kunnen verschillende vermogensniveaus worden gebruikt voor het opwarmen van gerechten.

Voor grotere hoeveelheden delicate gerechten of voedingswaren die snel opwarmen, zoals pasteitjes, is het gebruik van een lager vermogen aanbevolen.

**Roeren**

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren. Vooral wanneer u vloeistoffen opwarmt, is het belangrijk dat u deze goed doorroert.

**Opwarm- en nagaartijden**

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren. Vermijd oververhitting. Als u twijfelt, raden wij u aan de bereidingstijd lager in te schatten. Indien nodig kunt u achteraf extra opwarmingstijd toevoegen. Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is. Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2 tot 4 minuten

## VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Ga voorzichtig te werk wanneer u vloeistoffen opwarmt. Om te voorkomen dat vloeistoffen plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, zet u een lepel of een glazen staafje in de vloeistof. Roer tijdens het verwarmen en roer altijd na het verwarmen.

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.

## BABYVOEDING OPWARMEN

**Babyvoeding**

Wees extra voorzichtig wanneer u babyvoeding opwarmt. Leg de voeding in een diepe keramische schotel. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. De aanbevolen serveertemperatuur ligt tussen 30 en 40°C.

**Babymelk**

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft. Controleer altijd nauwkeurig de temperatuur van de babymelk of -voeding voordat u deze aan de baby geeft.

De aanbevolen serveertemperatuur is 37°C.

## ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.

Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.

Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te **STOPPEN / ANNULEREN** en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit.

De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid.

Zie de tabel op de volgende pagina.

**Tip** Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot - 20°C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten moet altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180W).

NL

| Gerecht | Portie | Tijd (min) | Nagaartijd (min) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|
| **Vlees** | | | | |
| Gehakt | 250 g<br>500 g | 6 - 7<br>10 - 12 | 15 - 30 | Leg het vlees op de keramische plaat.<br>Dunne randen afschermen met aluminiumfolie.<br>Halverwege de ontdooitijd omkeren! |
| Varkenslapjes | 250 g | 7 - 8 | | |
| **Gevogelte** | | | | |
| Kipdelen | 500 g<br>(2 stuks) | 12 - 14 | 15 - 60 | Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren |
| Hele kip | 1200 g | 28 - 32 | | |
| **Vis** | | | | |
| Visfilet | 200 g | 6 - 7 | 10 - 25 | De diepgevroren vis midden op een keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren! |
| Hele vis | 400 g | 11 - 13 | | |
| **Fruit** | | | | |
| Bessen | 300 g | 6 - 7 | 5 - 10 | Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel. |
| **Brood** | | | | |
| Broodjes<br>(elk ca. 50 gr.) | 2 stuks<br>4 stuks | 1 - 1½<br>2½ - 3 | 5 - 20 | Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen.<br>Halverwege de ontdooitijd omkeren. |
| Boterhammen | 250 g<br>500 g | 4 - 4½<br>7 - 9 | | |

## SNEL & EENVOUDIG

**Boter smelten**

Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel.

Gedurende 30 - 40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen.

**Chocolade smelten**

Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje.

Gedurende 3 tot 5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen.

Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren.

**Gekristalliseerde honing smelten**

Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.

Gedurende 20 -30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen.

**Gelatine smelten**

Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken.

Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.

Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen.

Na het smelten doorroeren.

**Glazuur bereiden**

Meng instantglazuur (ongeveer 14 gram) met 40 gr. suiker en 250 ml koud water.

Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal door-roeren.

**Jam maken**

Doe 600 gr. fruit zoals gemengde bessen, in een vuurvaste glazen schaal.

Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door.

Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W.

Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.

Direct in jampotjes met draaideksel gieten.

Laat de jam met deksel gedurende 5 minuten nagaren.

**Pudding maken**

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel.

Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W.

Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.

**Geschaafde amandel bruinen**

Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramische plaat.

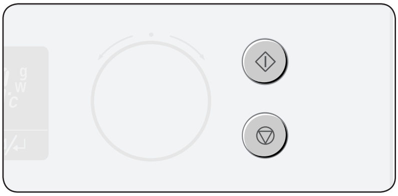
Verwarm het gerecht 3½ tot 4½ minuten bij een vermogen van 600 W en roer verschillende keren.

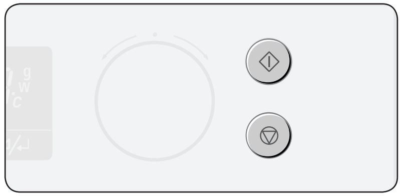
Gedurende 2 tot 3 minuten in de oven laten staan.

# Het geluidssignaal uitschakelen

NL

***De oven laat een geluidssignaal horen aan het einde van de bereidingstijd en de melding "End" knippert 4 maal op het display.***





**1** Om het geluidssignaal uit te schakelen, houdt u de toetsen **STOPPEN / ANNULEREN** ( ) en **START** ( ) tegelijk ingedrukt gedurende één seconde.

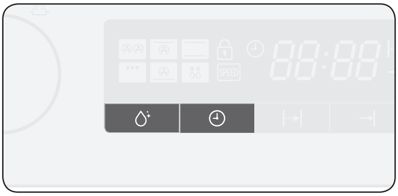
**2** Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, houdt u de toetsen **STOPPEN / ANNULEREN** ( ) en **START** ( ) opnieuw tegelijk ingedrukt gedurende één seconde.

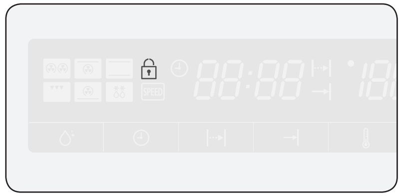
# Kinderslot



***Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen om te vermijden dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.***

## *De oven vergrendelen*

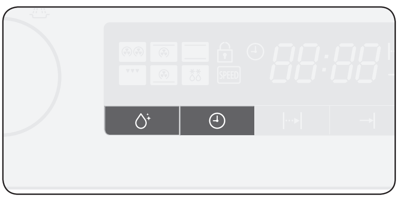




**1** Houd de toetsen **STOOMREINIGING** en **KLOK** tegelijk ingedrukt gedurende 3 seconden.

**2** Het vergrendelingssymbool verschijnt op het DISPLAY. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies zijn vergrendeld.

## *De oven ontgrendelen*





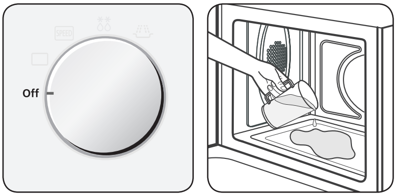
**1** Houd de toetsen **STOOMREINIGING** en **KLOK** tegelijk ingedrukt gedurende 3 seconden.

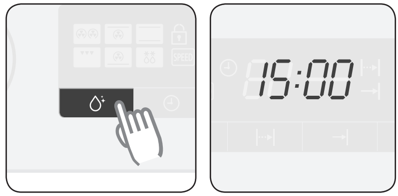
**2** Het vergrendelingssymbool verdwijnt. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies werden ontgrendeld.

# De stoomreinigingsfunctie gebruiken



***Met de functie Stoomreiniging kunt u uw oven in slechts 15 minuten zuiveren.***



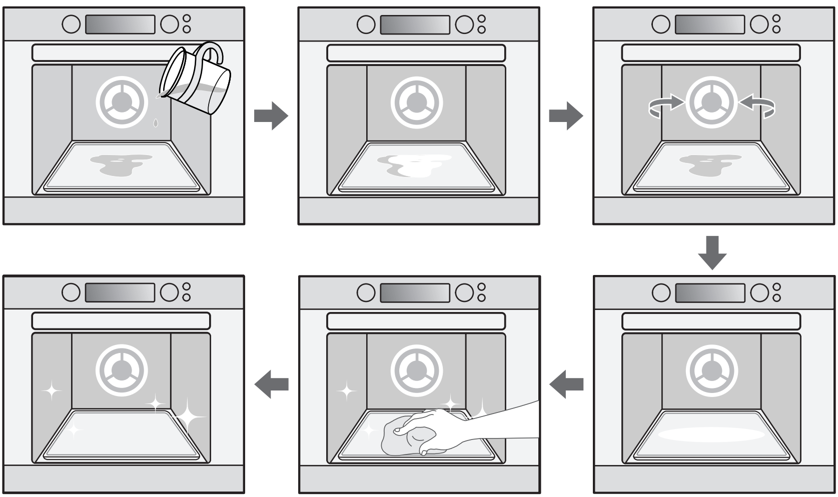




**1** Draai de **KEUZESCHAKELAAR** naar de positie "Off".

► Giet ongeveer 100 ml water op de bodem van de lege oven.

**2** Druk op de toets **STOOMREINIGING**. De oven start automatisch.

► Na 15 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven af met een droge doek.



**Belangrijk**

- Gebruik deze functie alleen wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.

# De magnetronoven reinigen



***Reinig uw oven regelmatig om te vermijden dat er resten van vet en voedsel worden opgehoopt, vooral op de binnen- en buitenoppervlakken, de deur en de afsluitstrips.***

1. De buitenkant reinigen met een zachte doek en een warm sopje. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant met een doekje met zeepsop. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op de bodem van de lege oven en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was de binnenkant.

**Belangrijk**

- NOOIT water in de ventilatieopeningen laten lopen.
- NOOIT schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken.
- ALTIJD controleren of de deurstrips schoon zijn om te vermijden dat kleine deeltjes worden opgehoopt zodat de deur altijd goed kan sluiten.

# De magnetronoven opbergen of laten repareren

***Reparaties mogen alleen door een bevoegde onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.***

***Als er reparaties nodig zijn, koppelt u de oven los en neemt u contact op met de klantenservice van Samsung bij u in de buurt.***

***Zorg dat u de volgende informatie bij de hand hebt wanneer u belt:***

- ***Het modelnummer en het serienummer (te vinden op de achterkant van de oven.)***
- ***Garantiegegevens***
- ***Een duidelijke omschrijving van het probleem***

***Als u de oven tijdelijk moet opslaan, moet u hiervoor een droge, schone plaats kiezen omdat stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.***

# Problemen oplossen

***Als u problemen ondervindt met uw oven, kunt u een van de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.***

- De gerechten worden niet gaar.
  - Controleer of de timer correct is ingesteld en of de START-toets is ingedrukt.
  - Sluit de deur stevig.
  - Controleer of er geen zekering is gesprongen of als er geen aardlekschakelaar is geactiveerd.
- Het gerecht is niet helemaal gaar of te gaar.
  - Controleer of de correcte bereidingstijd werd gebruikt.
  - Controleer of het correcte vermogen werd gebruikt.
- Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.
  - Controleer of u de correcte kookmaterialen gebruikt en of deze geen metalen sierranden bevatten.
  - Controleer of er geen vorken of andere metalen voorwerpen in de oven zijn achtergebleven.
  - Als u aluminiumfolie gebruikt, moet u controleren of de folie niet te dicht tegen de binnenwanden aanligt.
- De oven stoort de radio of televisie.
  - Tijdens de werking van de oven kan een lichte storing op radio of televisie optreden. U kunt dit effect minimaliseren door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.
- Het DISPLAY wordt opnieuw ingesteld door elektronische storingen.
  - Haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.
- Condensvorming in de oven.
  - Dit is normaal. Veeg dit af na de bereiding.
- De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.
  - Dit is normaal. De koelventilator kan nog drie minuten verder werken nadat de oven is uitgeschakeld.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing.
  - Dit is normaal.
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.
  - Dit is normaal.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.
  - Dit is normaal.
- Er is een klikkend geluid hoorbaar terwijl de oven werkt, vooral in de stand Ontdooien.
  - Dit is normaal.

# Foutcode

NL

| Foutcode | Algemene functies |
|---|---|
| E 21 | **TEMP SENSOR OPEN**<br>Als de waarde van een temperatuursensor hoger is dan 250°C tijdens de werking/annulering. |
| E 22 | **TEMP SENSOR LAAG**<br>Als de waarde van een temperatuursensor lager is dan 5 °C tijdens de werking/annulering. |
| E 24 | **MEER DAN 210 °C TIJDENS DE WERKING VAN DE MAGNETRONOVEN**<br>Als de temperatuur stijgt boven 210°C tijdens de werking van de magnetronoven (BRANDDETECTIE) |
| E 09 | **DAMPER S/W**<br>Als het mislukt wordt gedetecteerd of de DAMPER gedurende 2 minuten moet worden geopend of gesloten. |

# Technische specificaties

***"Samsung streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd."***

| **Model** | **FQ315T003** |
|---|---|
| **Voedingsbron** | 230 V ~ 50 Hz |
| **Opgenomen vermogen** | |
| Maximaal vermogen | 3150 W |
| Magnetronfunctie | 1650 W |
| Grill bovenaan | 2800 W |
| Verwarmingselement onderaan | 1000 W |
| Dubbele hete lucht | 3000 W |
| **Afgegeven vermogen** | 100 W / 900 W (IEC-705) |
| **Frequentie** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75P(20) |
| **Koelmethode** | Ventilator met motor |
| **Afmetingen (B x H x D)** | |
| Buitenmaten | 595 x 460 x 520 mm |
| Ovenruimte | 429 x 229 x 430 mm |
| **Inhoud** | 42 liter |
| **Gewicht** | |
| Netto | ong. 37 kg |
| Bruto | ong. 46 kg |

***Netherlands***

***Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)***

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

# Opmerking

SAMSUNG ELECTRONICS

VRAGEN OF OPMERKINGEN

| LAND | BEL | OF BEZOEK ONS ONLINE OP |
|---|---|---|
| BELGIUM | 02 201 24 18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| CZECH REPUBLIC | 800 - SAMSUNG (800-726-786) | www.samsung.com/cz |
| DENMARK | 8 - SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com/dk |
| FINLAND | 30-6227 515 | www.samsung.com/fi |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr |
| GERMANY | 01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min) | www.samsung.com.de |
| HUNGARY | 06 - 80 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/hu |
| ITALIA | 800 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/it |
| LUXEMBURG | 02 261 03 710 | www.samsung.com/lu |
| NETHERLANDS | 0900 - SAMSUNG<br>(0900-726-7864, € 0.10/Min) | www.samsung.com/nl |
| NORWAY | 3 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/no |
| POLAND | 0 - 801- 1 SAMSUNG (172678)<br>022-607-93-33 | www.samsung.com/pl |
| PORTUGAL | 808 20 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/pt |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/sk |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | www.samsung.com/es |
| SWEDEN | 075 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/se |
| U.K | 0845 SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/uk |
| EIRE | 0818 717 100 | www.samsung.com/ie |
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min) | www.samsung.com/at |
| Switzerland | 0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min) | www.samsung.com/ch |

Code No.:DE68-03671A